

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОРД. 03-19/13  
 «04» 10 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан БТФ  
**Жучаев К.В.**



Биолого-технологический факультет переименован в Институт экологической и пищевой биотехнологии в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

**ФГОС 2015 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
 (МОДУЛЯ)**

**Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
 общественного питания**

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

профиль: **Технология и организация ресторанный дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательский**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологический**

(профиль и виды деятельности)

Курс: 4/5

Семестр: 8/9

БТФ

очная, заочная  
 форма обучения

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная (5 л)	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3/108	3/108	8/9
В том числе			
<b>Контактная работа</b>	46	12	
Лекции	22	4	
Лабораторные занятия	24	8	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	62	96	
<b>В том числе:</b>			
Курсовой проект (курсовой проект)	КП	КП	8/9
Контрольная работа / реферат			
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	8/9

Новосибирск 2022

240

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 №1332.

**Программу разработала:**

Доцент кафедры ТТШ,  
канд. биол. наук

(должность)



подпись

**Е.В. Тарабанова**  
ФИО

# **1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## ***1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине***

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания;
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;
- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов,
- организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;
- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола;

### **уметь:**

- проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;
- составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа;
- производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; Определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания;
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия., организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания;
- на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала;

### **владеть:**

- основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания;

- практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

### **1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Дисциплина Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**

2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**

3. Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения **ПК-4**

4. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
1	2	3
1	<b>Знать:</b>	
1.1	порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания;	ОПК-5, ПК-6
1.2	технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
1.3	требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу;	ОПК-5, ПК-4
1.4	организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные	ОПК-5, ПК-6

	особенности отдельных типов и классов,	
1.5	организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;	ОПК-5, ПК-1, ПК-4
1.6	классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола;	ОПК-5, ПК-6
2.	<b>Уметь:</b>	
2.1	проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса	ОПК-5, ПК-1, ПК-4,
2.2	составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
2.3.	производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; Определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.4	составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.5	на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала;	ОПК-5, ПК-1,
3	<b>Владеть:</b>	
3.1	основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания;	ОПК-5, ПК-6
3.2	практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.3	методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания относится к базовой части ООП.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Современные формы обслуживания», «Производственный учет и отчетность в общественном питании», «Санитария и гигиена питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Оборудование предприятий общественного питания», «Маркетинг в общественном питании», «История отрасли», «Управление производством», «Процессы и аппараты пищевых производств», и является основой для

последующего изучения дисциплин: «Бизнес-планирование», «Ресторанное производство», «Технология производства пищевых продуктов», «Сертификация услуг в общественном питании».

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-6
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-4
3	Направления НТП в общественном питании	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-4,
4	Организация снабжения предприятий общественного питания	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
6	Организация материально-технической базы предприятия	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-4, ПК-6
7	Организация производства продукции общественного питания	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
9	Научная организация и нормирование труда	2	4	1	7	ОПК-5, ПК-6
10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	2	2	6	ОПК-5, ПК-4

11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения	2	2	2	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-4
	Курсовой проект			40	40	
	Зачет			9	9	
	Итого	22	24	62	108	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	1		6	7	ОПК-5, ПК-6
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания	1		4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-4
3	Направления НТП в общественном питании		1	4	5	ОПК-5, ПК-4,
4	Организация снабжения предприятий общественного питания	1		4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб		1	6	7	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
6	Организация материально-технической базы предприятия		1	4	5	ОПК-5, ПК-4, ПК-6
7	Организация производства продукции общественного питания	1	1	5	7	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства		1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
9	Научная организация и нормирование труда		1	6	7	ОПК-5, ПК-6
10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		1	5	6	ОПК-5, ПК-4
11	Организация питания по		1	4	5	ОПК-5,

	месту работы, учебы и отдыха населения					ПК-1, ПК-4
	Курсовой проект			40	40	
	Зачет			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических (семинарских) занятий, самостоятельной работы, курсовой работы.

### **3.1. СОДЕРЖАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ**

#### **Тема 1. Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети**

Рассматривается сфера общественного питания как социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Задачи общественного питания. Предприятие, как часть системы. Государственное регулирование предприятий общественного питания.

Рациональные схемы развития и размещения сети общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

Основные правила работы предприятий общественного питания.

Состояние и направления развития массового питания за рубежом.

#### **Тема 2. Классификация предприятий общественного питания.**

##### **Порядок создания предприятий общественного питания**

Типизация и классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Сеть предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.

Порядок создания предприятий общественного питания. Основные этапы создания предприятия. Учредительные документы. Устав.

Инвестирование в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга. Понятие коммерческой и социальной сети предприятий.

Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Производственный контроль на предприятиях общественного питания.

#### **Тема 3. Направления НТП в общественном питании**

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП: техническая оснащенность предприятий, внедрение индустриальных технологий, совершенствование форм и методов организации производства и обслуживания, механизация и автоматизация процессов производства и обслуживания и др.

Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий, специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

#### **Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания**

Задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения.

Договорные отношения в общественном питании. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

#### **Тема 5. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб**

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Организация тарного хозяйства – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок, сроки и нормы возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

#### **Тема 6. Организация материально-технической базы предприятия**

Основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях общественного питания. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятии.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Задачи государственного санитарного контроля. Производственный контроль. Предупредительный санитарный надзор. Текущий санитарный надзор.

### **Тема 7. Организация производства продукции общественного питания**

Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени.

Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

### **Тема 8. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства**

Виды и типы производства. Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Структура производства: цеховая и бесцеховая.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню. Особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Регулирование производства.

Структура производства заготовочных и доготовочных предприятий.

Структура производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье. Организация работы овощного, мясо-рыбного, кулинарного и кондитерского цехов.

Структура производства доготовочных предприятий. Организация работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.).

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

### **Тема 9. Научная организация и нормирование труда**

Направления НОТ на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Организация работы по нормированию труда. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их

изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха.

### **Тема 10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Основные правила оказания услуг.

Состав помещений для потребителей, их назначение, размещение. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Интерьерные решения залов. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Реклама в общественном питании. Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов, организация ее работы. Особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных компаний.

### **Тема 11 Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения**

Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.

Меню, прейскуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление. Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Организация и обслуживание туристов и пассажиров различных видов транспорта.

Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках.

Организация и обслуживание в ресторанах и кафе. Банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч, организация их проведения.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие /Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М: «Дашков и К», 2020. – 416 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358232>

##### 4.2. Список дополнительной литературы

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293> – Режим доступа: по подписке.

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730> – Режим доступа: по подписке.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206630>

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> (— Режим доступа: для авториз. пользователей).

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803> – Режим доступа: по подписке.

<sup>1</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
2.	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».	<a href="http://www.spros.ru">www.spros.ru</a>
3.	Информационный портал для специалистов общественного питания в России	<a href="http://pitportal.ru">pitportal.ru</a>
4.	Должностные обязанности специалистов и работников отрасли	<a href="http://sovetnik.consultant.ru">sovetnik.consultant.ru</a>

### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания к практическим и семинарским занятиям) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина, С.Л. Гаптар – Новосибирск, 2022. – 41 с.

2. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания по выполнению курсовой работы) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова– Новосибирск, 2022 – 43 с.

### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Вводная	30 слайдов
2.	Презентация	Общественное питание как социально-экономическая система	37 слайдов
3.	Презентация	Основные принципы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании	57 слайдов
4.	Презентация	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	28 слайдов
5.	Презентация	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	32 слайда
6.	Презентация	Организация складского, тарного хозяйства и хранения продуктов	57 слайдов
7.	Презентация	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	51 слайд
8.	Презентация	Организация работы цехов предприятий общественного питания	64 слайда
9.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
10.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
11.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
12.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий	Ноутбук, стационарный

	семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.
ЛОП 2	Аудитория для семинаров, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Посуда для практических занятий, 2 шкафа, тумба с мойкой. 12 рабочих мест.

## 6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-6
2.	Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания	5	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-4
3.	Направления НТП в общественном питании	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение.	ОПК-5, ПК-4,

				Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	
4.	Организация снабжения предприятий общественного питания	5	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5.	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
6.	Организация материально-технической базы предприятия	5	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-4, ПК-6
7.	Организация производства продукции общественного питания	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	5	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6
9.	Научная организация и нормирование труда	7	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-6
10.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6	Л, ЛЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-4
11.	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения	6	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-4

## 7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 22/4 часа, лабораторных занятий – 24/8 часа, самостоятельная работа – 62/96 часа, всего 108 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение практических занятий, лекций	13
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	15
4.	Семинар №1	10
5.	Семинар №2	10
6.	Эссе на тему: Прогрессивные предприятия общественного питания или новые концепции предприятий	10
7.	Выполнение курсового проекта	40
	Всего:	108

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 37	37-54	55-63	64-72	73-90	91-99	100-108

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более **54 баллов**.

## 8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом  
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции  
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой  
(должность)

  
подпись

С.Л. Гаптар  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета  
(должность)

  
подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной форм обучения  
(должность)

  
подпись

П.В. Белоусов  
ФИО